

**Salade piémontaise à la courgette trompette**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/07/salade-piemontaise-a-la-courgette-trompette-p1110971-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**La salade :**  
**- 500 g de** [**courgettes**](https://recettes.de/courgettes) **trompettes**  
**- 450 g de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre)  
**- 2 grosses** [**tomates**](https://recettes.de/tomates) **grappes**  
**- 2 œufs**  
**- 200 g de jambon fumé**  
**-sel & poivre du moulin  
- 1 bouquet de persil**

Laver les pommes de terre et les faire cuire à l'eau bouillante salée pendant 20 minutes   
Les rafraichir et les éplucher puis les couper en gros dés.  
Faire cuire les œufs pendant 10 minutes dans de l'eau bouillante.  
Les rafraichir, les écaler et les couper en morceaux.  
Laver les courgettes et retirer les extrémités.  
Les couper en tronçons et les faire cuire pendant 20 minutes dans de l'eau bouillante salée.  
Les égoutter, les rafraichir et les laisser tiédir.  
Laver les tomates et les couper en morceaux.  
Couper le jambon en lamelles.   
Ciseler le persil.  
Réunir tous les éléments dans un saladier.

**La** [**mayonnaise**](https://recettes.de/mayonnaise) **:  
- 1 œuf  
- 1 càs de moutarde   
- 1 càs de vinaigre   
- de l'huile (tournesol ou olive)  
- sel & poivre du moulin**  
Vous la ferez suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/mayonnaise-delicieuse-rapide-et-legere/).  
Assaisonner la salade avec la mayonnaise en remuant délicatement.  
Garder au frais jusqu'au repas.  
Déguster la Salade piémontaise à la courgette trompette fraîche mais non glacée.